

Corso di pasticceria



Cioccolato che passione!



in collaborazione con



Ricette e docenza della blogger Silvia Congiu

Sabato 11 Febbraio 2017
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)



BROWNIES (circa 24 brownies)

INGREDIENTI

100 gr di farina 00

2 uova medie

175 gr di burro

200 gr di zucchero

80 gr di nocciole spellate intere

5 gr di LIEVITO **PANE DEGLI ANGELI**

200 gr di cioccolato fondente

20 gr di cacao amaro in polvere

PROCEDIMENTO

Spezzetta grossolanamente il cioccolato e scioglilo in un pentolino a bagnomaria, o in una ciotola di vetro nel microonde, quindi incorpora il burro. Lascia intiepidire il composto. Inforna le nocciole a 180° per circa 10-15 minuti, fino a quando diventano dorate. Sbatti le uova e uniscile al cioccolato fuso. Amalgama bene e unisci lo zucchero. Incorpora anche le polveri setacciate, ovvero farina, cacao amaro e lievito. Mescola bene fino ad ottenere un composto liscio senza grumi. Unisci al composto le nocciole tostate lasciandole intere. Fodera una teglia piccola (20x30 circa) con carta forno e versa all'interno il composto, infornandolo poi a 180° per 25 minuti (forno statico preriscaldato).



DEVIL'S CUPCAKES (circa 15 cupcakes)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

50 gr di cacao amaro
2 uova a temperatura ambiente
Estratto di vaniglia **Paneangeli**
225 gr di farina 00
1 pizzico di sale
5 gr di LIEVITO **PANE DEGLI ANGELI**
100 gr di zucchero di canna grezzo
250 ml di acqua bollente
125 gr di burro
150 gr di zucchero bianco

INGREDIENTI PER IL FROSTING

240 gr di formaggio spalmabile freddo di frigorifero
120 gr di burro temperatura ambiente
1 cucchiaino di Estratto di vaniglia **Paneangeli**
190 gr di zucchero a velo **Paneangeli**

Per decorare

Codette colorate **Paneangeli**
Decorazioni di zucchero **Paneangeli**
Decorazione di cioccolato **Paneangeli**

PROCEDIMENTO

Per l'impasto

Preriscalda il forno a 180°. Metti il cacao setacciato e lo zucchero di canna in una ciotola e versa l'acqua bollente, mescola e metti da parte. Lavora il burro e lo zucchero bianco a crema. Setaccia, in un'altra ciotola, la farina e il lievito. Aggiungi l'estratto di vaniglia alla crema al burro, aggiungi un uovo e, poco alla volta, gli ingredienti farinosi, mescola e una volta incorporati tutti gli ingredienti, procedi ad aggiungere il secondo uovo e il resto degli ingredienti farinosi. Mescola ancora delicatamente. Per ultimo aggiungi la crema di cacao. Versa il composto negli stampi da muffin (riempire solo per 2/3) e cuoci per 15-20 minuti in forno preriscaldato a 180°.

Per il frosting

In una ciotola capiente lavora il burro finché diventa cremoso, poco alla volta aggiungi il formaggio cremoso e per ultimo lo zucchero a velo. Tieni il composto in frigo fino al momento di decorare i muffin, con l'aiuto di una sac a poche.



SHORTBREAD GLASSATI AL CIOCCOLATO (circa 35 biscotti)

INGREDIENTI

300 gr di burro a temperatura ambiente
150 gr di zucchero
4 g di sale
5 ml di Estratto di vaniglia **Paneangeli**
500 gr di farina 00
300 g di cioccolato fondente da sciogliere

PROCEDIMENTO

Preriscaldare il forno a 140°. Lavorare a crema il burro e lo zucchero per circa 2 minuti, finché non risulta spumoso. La lavorazione si può fare sia con le fruste che a mano. Aggiungere sale e vaniglia e mescolare. Aggiungere la farina un po' alla volta, sbattendo lentamente finché non sia tutto amalgamato. Stendere sulla teglia ricoperta con carta da forno (spessore circa 5 mm) e tagliare con formine per biscotti rotonde o a cuore. Cuocere per 25-30 minuti, fino a che i biscotti non siano dorati. Attendere che si raffreddino prima di procedere con la decorazione del cioccolato, fuso a bagnomaria.



CAKE POPS (circa 20 cake pops)

INGREDIENTI PER L'IMPASTO

170 gr di farina
150 gr di zucchero
130 gr di burro morbido
1 cucchiaino di **LIEVITO PANE DEGLI ANGELI**
1 bustina di Vanillina **Paneangeli**
3 uova grandi
70 ml di latte

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

80 – 100 gr di marmellata a piacere (4 – 6 cucchiaini circa)

Per decorare

Cioccolato fondente minimo 50%
Codette colorate **Paneangeli**
Decorazioni di zucchero **Paneangeli**
Decorazione di cioccolato **Paneangeli**
Granella di nocciole **Paneangeli**

PROCEDIMENTO

Per l'impasto

Setacciate e mescolate in una ciotola tutti gli ingredienti secchi (farina, zucchero, sale e vanillina), in una brocca mescolate quelli liquidi (latte e uova). Aggiungete il burro morbido nella ciotola con le polveri e cominciate a mescolare con le frusta a velocità minima, versando poi, un po' alla volta, i liquidi. L'impasto è pronto non appena gli ingredienti saranno amalgamati: non ha bisogno di essere montato. Versate l'impasto in una teglia antiaderente e cuocete per circa 25-30 minuti a 180°.

Per farcitura e decorazione

Sbriciolate l'impasto cotto fatto raffreddare completamente, aggiungete la marmellata, poco per volta, fino a quando il composto non sarà compattabile con le mani: non deve essere appiccicoso, ma ben amalgamato da non sbriciolarsi. Prendete una porzione di impasto, premete bene e formate una pallina delle dimensioni ottimali per poter essere mangiata. Quando sono tutte pronte, riponetele in frigo per almeno 2 ore. Procedete a sciogliere, a bagnomaria o utilizzando il microonde, circa 300 gr di cioccolato fondente. Infilate la stecchetta da lecca lecca al centro della pallina e compattate un po' l'impasto attorno all'imbocco della stecchetta, poi immergere la pallina nel cioccolato, rigirandola in modo da sigillare il bastoncino e da togliere il cioccolato in eccesso. Poi appoggiateli, a testa in giù, in un pirottino da cioccolatino o sulla carta da forno. Potete anche lasciarli a testa in su, infilzandoli nel polistirolo o contenitori appositi.